

ROUSSELLE 1998

A.O.C.

BESCHREIBUNG

DIESER WEIN FINDET DIE PERFEKTE BALANCE ZWISCHEN FRUCHT UND TANNINEN. DIE AROMEN REICHEN VON ROTEN UND SCHWARZEN FRÜCHTEN (HIMBEEREN, HEIDELBEEREN, KIRSCHEN) BIS HIN ZU WÜRZIGEN NOTEN VON GETROCKNETEN KRÄUTERN.

INFORMATIONEN

REBSORTEN

75% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON, 5% CABERNET FRANC

FLASCHENGRÖSSE

0.75L

KATEGORIE

ROTWEIN

JAHRGANG

1998

LAGERFÄHIGKEIT

15 JAHRE

SERVIEREN BEI

16-18°C

ALKOHOLGEHALT

13.0%

SÄUREGEHALT

6/L ± (0.5)

ZUCKERGEHALT

6/L ± (0.5)

ARTIKELNUMMER

21650

PRODUZENT

CHÂTEAU ROUSSELLE

ALLERGENHINWEIS

ENTHÄLT SULFITE, KANN SPUREN VON EIWIESS ENTHALTEN.

HERKUNFT

ANBAUGEBIET

FRANKREICH - BORDEAUX

REGION

FRONSAC

